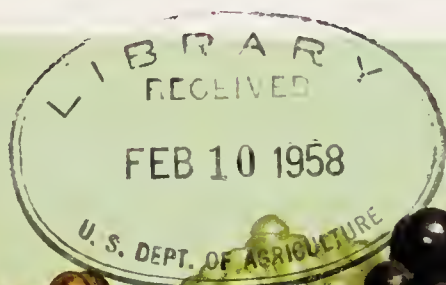


## **Historic, Archive Document**

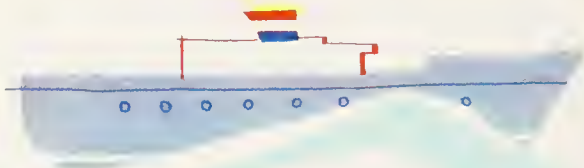
Do not assume content reflects current scientific knowledge, policies, or practices.



# *American* FRUITS for the world



**UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE**  
**Foreign Agricultural Service, Washington, D. C.**



UNITED STATES  
DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
LIBRARY



BOOK NUMBER  
938626

A286.393  
F762A



935026

# TYPICAL FRESH,CANNED AND DRIED FRUITS AND TREE NUTS OF THE UNITED STATES IN FOREIGN TRADE

## CONTENTS

	Page
Fresh deciduous fruits . . . . .	4
Fresh citrus fruits . . . . .	14
Canned citrus fruits . . . . .	22
Canned deciduous fruits . . . . .	24
Dried fruits . . . . .	34
Tree nuts . . . . .	38
Other products . . . . .	40
Marketing calendar . . . . .	43
Buying guides . . . . .	44

FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE  
UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
1957



## ACKNOWLEDGMENTS

The Fruit and Vegetable Division of the Foreign Agricultural Service acknowledges the helpful advice and color photographs contributed by the following organizations and associations that grow, harvest, pack, process, and ship the products illustrated and described in this publication:

---

Appalachian Apple Service  
California Almond Growers Exchange  
California Grape and Tree Fruit League  
Canners League of California  
Cling Peach Advisory Board  
Dried Fruit Association of California  
Florida Citrus Commission  
International Apple Association  
National Apple Institute  
National Cranberry Association  
National Pecan Shellers and Processors Association  
National Red Cherry Institute  
Northwest Canners and Freezers Association  
Oregon Filbert Commission  
Pineapple Growers Association of Hawaii  
Pure Gold Incorporated  
Sunkist Growers Incorporated  
Texas Citrus & Vegetable Growers and Shippers  
Washington-Oregon-California Pear Bureau, and  
Washington State Apple Commission

---

The cover illustration was furnished by:  
United Fresh Fruit and Vegetable Association

## EAT MORE FRUITS

Fruits — fresh, canned and dried — are mankind's bonus food. They contain an abundance of the essential nutrients necessary to good health. They add zest to the diet. And they never become monotonous, because of the many varieties available.

Fruits have a proper place at every meal — breakfast, lunch and dinner. Between meals and before bedtime they form the perfect snack. With meals they can be eaten as an appetizer, with the main course, as a beverage, a salad, or a dessert — in fact, lack of imagination is the only limitation on when and how to serve fruit.

## MANGEZ PLUS DE FRUITS

Manger des fruits — frais, en conserve, ou séchés — c'est un véritable bienfait pour l'humanité. Ils contiennent en abondance les éléments nutritifs essentiels pour se maintenir en bonne santé. Lorsqu'il faut suivre un régime, ils y apportent leur saveur et grâce à la gamme de leurs diverses variétés, on ne s'en lasse jamais.

A tout moment de la journée, il est agréable de consommer des fruits. Entre les repas, avant de se coucher, c'est une parfaite collation. A chaque repas — petit déjeuner, déjeuner, dîner — ils peuvent être consommés comme hors-d'œuvre, avec le plat de résistance ou comme dessert, ou comme boisson sous forme de jus de fruit.

En fait, seul le manque d'imagination peut être une limite à la façon de les accommoder, n'importe quand ou comment.

## ESST MEHR FRÜCHTE

Obst, ob frisch, konserviert oder gedörrt, ist ein wahrer Segen der Menschheit. Es enthält einen Überfluß an Nährstoffen, die der Mensch zur Erhaltung seiner Gesundheit braucht. Überdies bietet es eine ergötzliche Abwechslung in der täglichen Kost, ohne je monoton zu werden, denn es gibt ja so viele verschiedene Arten, von denen sich wählen läßt.

Obst paßt einfach zu jeder Mahlzeit! Sei es Frühstück, Mittag- oder Abendessen! Und gibt es denn einen besseren Imbiß, besonders vor dem Schlafengehen? Vor der Mahlzeit genossen, regt es den Appetit an, aber es ist auch als Garnierung wunderbar, als Getränk, als Obstsalat oder als Nachspeise. Überhaupt, die einzige Schranke für die fast unbegrenzten Möglichkeiten, wann und in welcher Form sich Obst servieren läßt, ist Mangel an Einbildungskraft.

## COMA MAS FRUTA

Frutas — frescas, enlatadas y secas — son un buen alimento para la humanidad. Contienen en abundancia los elementos nutritivos necesarios para una buena salud. Ellas hacen más agradable la dieta. Y nunca llegan a ser monótonas debido a la gran variedad que puede obtenerse.

Las frutas tienen un lugar en todas las comidas — desayuno, almuerzo y cena. Entre las comidas y antes de acostarse constituyen una perfecta refacción. Con las comidas se les puede tomar como aperitivo, como plato principal, como bebida, como ensalada, o como postre — así, es la imaginación la única limitación para saber cuándo y cómo se puede servir la fruta.



# Fresh Apples

## **Winesap**

Flesh is white, tinged with yellow, sometimes veined with red; juicy, slightly acid; very firm, moderately crisp. Excellent for dessert and general use.

La chair est blanche, teintée de jaune, parfois veinée de rouge; juteuse, légèrement acide, modérément croquante. Excellente pour le dessert et en général tous usages.

Fleisch ist weiß, gelb gesprenkelt, manchmal rot geädert; saftig, sehr festfleischig und frisch. Ausgezeichnet als Nachtisch und für den allgemeinen Gebrauch.

Su carnaza es blanca, coloreada con amarillo, a veces con venas rojas, jugosa, ligeramente ácida, muy firme, algo quebradiza. Excelente para postre y para uso general.

## **Newtown**

(Also called Yellow Newtown and Albemarle Pippin.)

Flesh is distinctly tinged with yellow; juicy, mildly acid; firm crisp, tender, highly aromatic. Excellent for dessert and general use.

(Appelée aussi Yellow Newtown et Albemarle Pipin.)

La chair est d'une teinte jaune caractéristique; légèrement acide, ferme, croquante, tendre, très parfumée. Excellente pour le dessert et en général tous usages.

(Manchmal auch „Yellow Newtown“ oder „Albemarle Pippin“ genannt.)

Das Fleisch ist deutlich gelb durchzogen; saftig, leicht säuerlich; festfleischig, zart und äußerst aromatisch. Ausgezeichnet als Nachtisch und für den allgemeinen Gebrauch.

(También llamado Yellow Newtown y Albemarle Pippin.)

Su carnaza es coloreada con amarillo claro, jugosa, ligeramente ácida, firme, quebradiza, suave y muy aromática. Excelente postre y para uso general.

## **York Imperial**

Flesh is yellow, slightly acid; firm and crisp. Excellent for general use and cooking.

La chair est jaune, légèrement acide, ferme et croquante. Excellente pour tous usages en général et en cuisine.

Fleisch ist gelb; leicht säuerlich; fest und frisch. Ausgezeichnet für den allgemeinen Gebrauch und zum Kochen.

Su carnaza es amarilla, ligeramente ácida, firme y quebradiza. Excelente para uso general y para cocinar.

.....



WINESAP



NEWTOWN



YORK IMPERIAL





### Delicious

Flesh is yellowish white; juicy; very mildly acid; firm; tender, aromatic. Top quality for dessert.

La chair est d'un blanc jaunâtre, juteuse, très légèrement acide, ferme, tendre, parfumée. Extra pour le dessert.

Fleisch ist gelblich-weiß; saftig, ganz leicht säuerlich; festfleischig und aromatisch. Beste Qualität als Dessert.

Su carnaza es amarillenta con blanco, jugosa, ligeramente ácida, firme, suave y aromática. De la más alta calidad para postres.

La chair est blanche, légèrement jaunâtre; juteuse, légèrement acide, ferme, modérément croquante, parfumée. Très bonne comme dessert, cuite au four.

Fleisch ist weiß, gelb gesprenkelt; saftig, leicht säuerlich; festfleischig und aromatisch. Sehr gut als Dessert und zum Backen.

Su carnaza es blanca, coloreada con amarillo, jugosa, ligeramente ácida, firme moderadamente quebradiza y aromática. Muy buena para postre y para repostería.

### Golden Delicious

Flesh is white; sweet, tender, aromatic. Excellent for dessert.

La chair est blanche, douce, tendre, parfumée. Excellente pour le dessert.

Fleisch ist weiß; süß, weich und aromatisch. Hervorragend als Nachtisch.

Su carnaza es blanca, dulce, suave y aromática. Excelente para postres.

### McIntosh

Flesh is white, sometimes veined with red; juicy, becoming mild and nearly sweet when fully mature; firm, crisp, aromatic. Good for general use.

La chair est blanche, quelquefois veinée de rouge; juteuse, devenant moins acide et presque douce quand elle est complètement mûre. — Ferme, croquante et parfumée. Bonne pour tous usages en général.

Fleisch ist weiß, manchmal rot geädert; saftig, im Geschmack milde und beinahe süß, wenn voll ausgereift; festfleischig und würzig. Gut für den allgemeinen Gebrauch.

Su carnaza es blanca, algunas veces con venas rojas, jugosa, casi dulce cuando está bien madura, firme, quebradiza, y aromática. Buena para uso general.

### Stayman

Flesh is white, tinged with yellow; juicy, slightly acid; firm, moderately crisp, aromatic. Very good for dessert and baking.

DELICIOUS



GOLDEN DELICIOUS



STAYMAN



McINTOSH



# Fresh Pears



**Bartlett** Popular in summer and early fall. Flesh is white, finely grained; juicy.

Fruit de grande consommation en été et au commencement de l'automne. La chair est blanche et juteuse, le grain fin.

Sowohl im Sommer wie auch im Frühherbst ein beliebtes Obst. Fleisch ist weiß, feinkörnig und saftig.

Popular en verano y cerca del otoño. Su carnaza es blanca, finamente granulada, y jugosa.

**Anjou** The leading winter pear. Flesh is white, highly perfumed, with fine flavor.

La poire d'hiver par excellence. La chair en est blanche, très parfumée, avec un goût fin.

Die führende Winterbirne. Fleisch ist weiß, stark parfümiert, mit delikatem Geschmack.

La principal entre las peras de invierno. Su carnaza es blanca, ligeramente perfumada, y de muy buen sabor.

**Doyenne du Comice** Another popular winter pear. Flesh is fine, soft, aromatic and slightly tender.

Une poire d'hiver de grande consommation. La chair est délicate, lisse, parfumée et légèrement tendre.

Auch eine beliebte Winterbirne. Fleisch ist delikates, weich, aromatisch und zart.

Otra pera popular en invierno. Su carnaza es fina, suave, aromática y ligeramente blanda.

.....





BARTLETT



ANJOU



COMICE





**Winter Nelis** This long-keeping winter pear has a yellowish-white flesh which is finely grained and sweet.

Cette poire d'hiver se conserve longtemps, a une chair d'un blanc jaunâtre, douce, d'un grain fin.

Diese langhaltende Winterbirne hat gelblich-weißes Fleisch, ist fein gekörnt und süß.

Estas peras de larga duración en invierno tienen una carnaza amarillenta con blanco, finamente granulada y dulce.

**Beurre Bosc** The russetty appearance belies its fine quality. Has white flesh with a rich, slightly acid flavor. A favorite for baking.

Son aspect extérieur gris-brun ne fait pas ressortir son excellente qualité. Elle a une chair blanche, à saveur riche et légèrement acide. Idéale pour la cuisson au four.

Die rötlich-braune Farbe könnte einen über die hohe Qualität dieser Birne täuschen. Fleisch ist weiß, mit vollem, leicht säuerlichem Geschmack. Besonders beliebt zum Backen.

La apariencia bermeja no representa su fina calidad. Tiene una carnaza blanca con un rico y ligero sabor ácido. Son las favoritas para repostería.

**Beurre Hardy** A late summer variety. Flesh is tender with a rich, slightly acid flavor. Carries well.

Variété de fin d'été. La chair est tendre avec une saveur riche, légèrement acide. Supporte l'expédition.

Eine Spätsommerbirne. Fleisch ist zart, mit leicht säuerlichem Geschmack. Hält gut beim Transport.

Una variedad del final del verano. Su carnaza es suave con un rico y ligero sabor ácido. Se conservan bien.

.....



NELIS



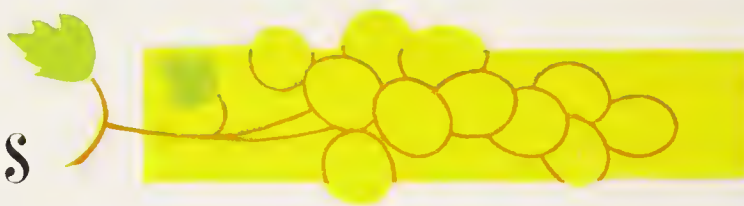
BOSC



HARDY



# Fresh Grapes



**Emperor** Berries are uniformly large, normally with seeds and neutral in flavor. They adhere firmly to the capstem. An excellent shipping grape.

Les grains en sont uniformément gros, quantité normale de pépins et de saveur neutre. Ils tiennent fermement au pédoncule. Supportent très bien le transport.

Die Beeren sind von gleichmäßiger Größe, gewöhnlich mit Kernen und von angenehmen Geschmack. Sie sitzen fest am Stengel. Hält ausgezeichnet beim Transport.

Las uvas son de tamaño uniforme, normalmente con semillas y de sabor neutral. Ellas se adhieren firmemente al tronco. Una uva excelente para embarque.

**R:bier** Clusters are medium in size. Berries are normally with seeds and low in acid. Shipping and keeping qualities are good.

Les grappes sont de taille moyenne. Les grains ont une quantité normale de pépins et sont peu acides. — Bonne variété pour l'expédition et la conservation.

Die Trauben sind mittelgroß. Die Beeren haben gewöhnlich Kerne und haben einen geringen Säuregehalt. Gute Haltbarkeit auch beim Transport.

Los racimos son de tamaño medio. Las uvas, normalmente tienen semillas y son pobres en ácido. Sus cualidades de mantenimiento y embarque son buenas.



.....





EMPEROR

RIBIER



# Fresh Oranges



**Valencia** Rind thin; segments usually 10 to 12; membranes tender; pulp orange colored; texture fine, tender; abundant juice of excellent flavor; seeds few, averaging 5 to 6.

Peau fine; 10 à 12 quartiers en général, à membrane tendre; la pulpe est de couleur orange; chair fine, jus abondant et d'excellente saveur. Peu de pépins, en moyenne 5 à 6.

Dünne Schale; gewöhnlich 10 bis 12 Scheiben mit zarter Haut; Mark ist orange; feine zarte Textur; äußerst saftig, von ausgezeichnetem Geschmack; enthält nur durchschnittlich 5 bis 6 Kerne.

De corteza delgada, generalmente tiene de 10 a 12 gajos, el hollejo es suave, la pulpa de color anaranjado parejo, de contextura fina y suave, con jugo abundante y de excelente sabor, tiene pocas semillas, regularmente de 5 a 6.

**Navel** Medium thick rind; segments usually 10 to 12; membranes tender; pulp uniform orange color; texture medium fine, firm; juice medium abundant, rich and highly flavored; seedless.

Peau d'épaisseur moyenne; généralement 10 à 12 quartiers, à membrane tendre, pulpe de couleur orange uniforme. La chair est ferme, assez fine; jus moyennement abondant, riche en saveur, et très parfumée; sans pépins.

Mittelmäßig dicke Schale; gewöhnlich 10 bis 12 Scheiben mit zarter Haut; Mark gleichmäßig orange; ziemlich feine, aber doch eher feste Textur; recht saftig und voll im Geschmack; ohne Kerne.

De corteza sumamente delgada, con 10 a 12 gajos, el hollejo es suave, la pulpa de un color anaranjado uniforme, de contextura media fina y firme, jugo no muy abundante pero de muy buen sabor, sin semillas.

.....



VALENCIA



NAVEL





**Parson Brown** Rind medium thick; segments 10 or 11; pulp uniform moderate orange yellow; texture firm; juice abundant; about 13 seeds.

Peau d'épaisseur moyenne; 10 à 11 quartiers, pulpe légèrement jaune-orange uniforme, chair ferme, jus abondant, environ 13 pépins.

Mittelmäßig dicke Schale; 10 bis 11 Scheiben; Mark ist gleichmäßig licht orange-gelb; feste Textur; sehr saftreich; ungefähr 13 Kerne.

Corteza medianamente gruesa, tiene de 10 a 12 gajos, de pulpa color anaranjado-amarillo parejo, de textura firme, con jugo abundante, tiene alrededor de 13 semillas.

**Pineapple** Rind firm, rather thick; segments mainly 10 to 12; pulp light orange, tender; juice abundant; seeds few, usually 8 to 15.

Peau ferme, plutôt épaisse; la plupart du temps 10 à 12 quartiers pulpe tendre, légèrement orange, jus abondant, peu de pépins, généralement 8 à 12.

Feste, eher dicke Schale; meist 10 bis 12 Scheiben; Mark ist lichtorange und zart; sehr saftreich; gewöhnlich nur 8 bis 15 Kerne.

De corteza firme, un poco delgada, en su mayoría tienen de 10 a 12 gajos, la pulpa es anaranjada clara y suave, con jugo abundante, con pocas semillas, generalmente de 8 a 15.

**Temple** Rind loose, medium thick; segments 10 to 12; pulp orange colored, tender, melting; flavor rich and spicy; seeds average about 20.

Peau peu adhérente, d'épaisseur moyenne; 10 à 12 quartiers, pulpe de couleur orange, tendre et fondante, de saveur riche et épicée. — En moyenne 20 pépins.

Lose, mittelmäßig dicke Schale; 10 bis 12 Scheiben; Mark ist orangefarben, zart und zergeht im Munde; mit vollem, aromatischem Geschmack; durchschnittlich ungefähr 20 Kerne.

Con corteza desprendida, medianamente gruesa, con 10 a 12 gajos, de pulpa anaranjada, suave y muy adherida, de sabor rico y sazonado, regularmente tiene cerca de 20 semillas.





PARSON BROWN  
& PINEAPPLE



TEMPLE

# Fresh Grapefruit



**Duncan** Rind medium thick; aroma pleasant, very strong; segments mainly 12 to 14; pulp light to moderate yellow, tender; juice abundant; seeds numerous.

Peau d'épaisseur moyenne, arôme agréable et très fort. La plupart du temps 12 à 14 quartiers. Pulpe d'un jaune clair moyen, tendre, jus abondant et nombreux pépins.

Mittelmäßig dicke Schale; angenehmes, sehr starkes Aroma; meist 12 bis 14 Scheiben; Mark ist lichtgelb und zart; sehr saftreich; viele Kerne.

De corteza medianamente gruesa, muy fuerte pero con aroma muy agradable, regularmente tiene de 12 a 14 gajos, la pulpa es de color amarillo claro y suave, con abundante jugo, tiene numerosas semillas.

**Marsh Seedless** Rind medium thin; segments 12 to 14; membranes tender; pulp tender, melting; juice abundant, highly flavored; seeds few, 3 to 8. The WHITE MARSH has a light yellow pulp; the MARSH PINK has a light flush of moderate orange around the axis; and the RUBY has a finely textured pulp of ruby hue.

Peau moyennement mince; 12 à 14 quartiers, membrane tendre, pulpe tendre et fondante; jus abondant, très savoureux; peu de pépins 3 à 8; le WHITE MARSH a une pulpe d'un jaune clair; le MARSH PINK a une légère touche d'orange tendre vers le centre et le RUBY a une pulpe de consistance fine et d'une teinte rubis.

Mittelmäßig dünne Schale; 12 bis 14 Scheiben mit zarter Haut; Mark ist zart und zergeht im Munde; sehr saftreich, mit vollem Geschmack; nur wenige, 3 bis 3 Kerne. Die WHITE MARSH hat lichtgelbes Mark; die MARSH PINK hat einen Hauch von Orange um die Mittelachse, und die RUBY hat eine feine Textur von rosafarbigem Mark.

De corteza medianamente gruesa, con 12 a 14 gajos, de hollejo suave y muy adherido, con jugo abundante y de magnífico sabor, tiene pocas semillas de 3 a 8. La WHITE MARSH tiene la pulpa de color amarillo claro; la MARSH PINK tiene un color rojizo claro alrededor del eje; y la RUBY tiene una pulpa de contextura muy fina de un matiz rubí.





DUNCAN



MARSH

## Fresh Lemon



Rind medium thin; segments mainly 9 to 10, regular; pulp tender, fine grained, pale greenish yellow; juice abundant, clear, very acid; seeds few, none to 6 or more per fruit.

Peau d'une finesse moyenne, la plupart du temps de 9 à 10 quartiers, pulpe tendre, à grain fin, d'un jaune verdâtre pâle; jus abondant, clair, très acide, peu de pépins, de 0 à 6 au plus par fruit.

Mittelmäßig dünne Schale; meist 9 bis 10 regelmäßige Scheiben; Mark ist zart, fein gekörnt, blaß grünlich-gelb; sehr saftreich, klar und sehr sauer; nur wenige Kerne, von 0 bis 6 oder mehr pro Frucht.

De corteza de mediano grueso, con 9 a 10 gajos regularmente, de pulpa suave y finamente granulada, color amarillo verdoso pálido, tiene abundante jugo, claro, muy ácido, con pocas semillas, 6 o más.

## Fresh Tangerine



Rind thin; segments 10 to 14, usually regular, easily separating; pulp dark orange, melting, tender; flavor rich and sprightly; seeds 6 to 20.

Peau fine; 10 à 14 quartiers, habituellement réguliers se séparant facilement, la pulpe d'un orange foncé est fondante, tendre; parfum riche et agréable, de 6 à 8 pépins.

Dünne Schale; 10 bis 14 Scheiben, meist regelmäßig und leicht trennbar; Mark ist dunkel-orange, zart und zergeht im Munde; voller markanter Geschmack; von 6 bis 20 Kerne.

De corteza delgada; con 10 a 14 gajos, generalmente, fácil de separarlos, de pulpa color naranja oscuro y muy adherida, suave, de sabor rico y pronunciado, tiene de 6 a 20 semillas.





LEMON



TANGERINE

# Canned Grapefruit



This unusual fruit is a favorite ingredient in many salads. It combines with a number of dressings to provide a unique taste treat. Canned oranges, and canned oranges and grapefruit (known as „citrus salad“) are also available.

Ce fruit extraordinaire est un des plus couramment utilisé dans les salades de fruits. Il se combine avec de nombreux assaisonnements pour donner un goût unique, un régal.

Les oranges en boîte, et les oranges et pamplemousses en boîte (connus comme „Citrus Salad“) se trouvent aussi dans le commerce.

Diese ungewöhnliche Frucht ist für Salate besonders beliebt. Sie läßt sich mit den verschiedensten Salatsaucen kombinieren und ist ein wahrer gastronomischer Hochgenuß. Orangen-Konserven und Orangen- und Pampelmusen-Konserven (unter dem Namen „Citrus Salad“ bekannt) sind auch erhältlich.

Esta fruta poco común es favorito ingrediente en muchas ensaladas. Combina con muchas salsas y proporciona un deleitoso gusto único. Las naranjas, y naranjas con grapefruits enlatadas (conocida como „ensalada cítrica“) también se encuentran disponibles.

# Canned Citrus Fruit Juices

Canned single strength orange, tangerine, grapefruit and lemon juices are equivalent to the natural juices as they come from the fruits and may be so used directly from the can. Frozen concentrated orange, tangerine and grapefruit juices, another popular style for consumers, should be mixed with 3 parts of water to equal the natural fruit juice strength. Frozen concentrate for lemonade is a mixture of lemon juice and sirup. When mixed with water as directed — usually 4.5 to 1 — a flavorful lemon beverage results. (See page 40 for other citrus products especially suited for the manufacture of beverages.)

Les jus non concentrés d'oranges, de pamplemousses, de mandarines et de citrons, sont équivalents aux jus naturels tels qu'ils viennent des fruits et peuvent donc être employés tels qu'ils sortent de la boîte. D'autres présentations très appréciées des consommateurs sont les jus congelés et concentrés de pamplemousses, d'oranges et de mandarines: additionnés de trois fois leur volume d'eau, ils sont équivalente aux jus de ces fruits à l'état naturel.

Le concentré congelé pour citronnade est un mélange concentré et congelé de jus de citron et de sirop de sucre. Additionné d'eau, suivant le mode d'emploi — en général 4,5 fois son volume d'eau — il donne une citronnade parfumée. (Voir page 40 pour d'autres agrumes convenant spécialement à la fabrication de boissons.)

Konserven von Apfelsinen- (Orangen-), Mandarinen-, Pampelmusen- und Zitronensäften in einfacher Stärke entsprechen dem natürlichen Saft, wie er aus der Frucht gequetscht wird, und können so getrunken werden wie sie sind. Konzentrierte, gefrorene Orangen-, Mandarinen- und Pampelmusensäfte, die ebenfalls außerordentlich beliebt sind, sollten mit drei Teilen Wasser vermischt werden, um sie auf ihre natürliche Stärke herunterzubringen. Das gefrorene Konzentrat für Limonade ist eine Mischung von Zitronensaft und Sirup. Mit Wasser vermischt — gewöhnlich im Verhältnis 4,5 zu 1 — ergibt es ein erfrischendes Zitronengetränk. (Vgl. auch Seite 40, wo noch andere Zitrusprodukte, die für die Herstellung von Getränken besonders geeignet sind, angeführt werden.)

Los jugos enlatados de naranja, mandarina, grapefruit y limón, equivalen a los jugos naturales tal como vienen de las frutas y pueden ser usados directamente de la lata. Los jugos concentrados, congelados de naranja, mandarina y grapefruit, son otro estilo popular para los consumidores, deben mezclarse con 3 partes de agua para igualar la fuerza natural del jugo de fruta. El jugo concentrado, congelado, para limonada es una mezcla de jugo de limón y jarabe. Cuando se mezcla con agua siguiendo las instrucciones, — generalmente 4,5 por 1 — resulta una sabrosa bebida de limón. (Vea en la página 40 más productos cítricos especialmente preparados para la manufactura de bebidas.)





GRAPEFRUIT



GRAPEFRUIT



ORANGE



LEMON

# Canned Peaches

Most of the American pack of canned peaches consists of clingstone varieties although freestone varieties are also available. These peaches are served just as they come from the can, as dessert, in salads, and in cakes and pies. In addition to the halves and slices shown, they are also available diced or quartered, and also as spiced whole peaches.

La plupart des pêches mises en boîte en Amérique sont des variétés à noyau adhérent à la chair, bien que des variétés à noyau non adhérent soient aussi employées.

Les pêches sont servies au naturel en salade, en pâtisserie. On met aussi en boîte des pêches entières, des demi-pêches, ou coupées en tranches, en dés et en quartiers.

Die meisten amerikanischen Pfirsichkonserven werden aus Arten hergestellt, die sich nur schwer vom Kern lösen, jedoch sind aber auch Konserven mit sich leicht vom Kern lösenden Arten auf dem Markt. Sie sind so zubereitet, daß man sie direkt aus der Konserve auf den Tisch bringen kann, entweder als Dessert, in Obstsalaten oder in Kuchen jeder Art. Außer in Hälften oder in Scheiben, werden sie auch gewürfelt oder in Vierteln konserviert und auch im ganzen als „gewürzte“ Pfirsiche.

La mayor parte de los duraznos americanos empacados o enlatados son variedades de duraznos pavíos aunque también se obtienen duraznos priscos. Estos duraznos se sirven tal como vienen en la lata, como postre, en ensaladas y en pudines y pies. Además de los duraznos partidos por mitad y en tajadas como se ven en la muestra, se consiguen también en cuadritos y en cuartas partes y también duraznos enteros con especias.





FREESTONE HALVES . . .



. . . AND SLICES



CLINGSTONE HALVES & SLICES



## Canned Apricots

This luscious fruit with a unique flavor is made from tree-ripened apricots. Although apricot halves, illustrated, are the most popular style, there is wide acceptance for whole peeled and whole unpeeled fruit.

L'abricot est un fruit délicieux au parfum incomparable. L'utilisation la plus fréquente est »en demi-abricots«, comme illustré ci-contre; mais une très grande partie des consommateurs les préfèrent entiers, pelés ou non.

Konserven dieser ergötzlichen Frucht mit ihrem einzigartigen Geschmack enthalten baumgereiftes Obst. Aprikosenhälften, hier abgebildet, sind bei weitem die beliebteste Konserventype, aber auch ganze Aprikosen, geschält und ungeschält, werden viel verkauft.

Esta deliciosa fruta que tiene un sabor único es el fruto de árboles-sazones de apricot. Aunque los apricots cortados por la mitad son los más comunes, tienen también gran aceptación los enteros, pelados y sin pelar.



## Canned Fruit Cocktail and Salad

Canned fruit cocktail and fruits for salad are delightful blends of several fruits. They differ only in the number of fruits used, the size of the pieces, and the proportions of the various fruits in the mixture.

Les cocktails ou salades de fruits en boîte sont un mélange délicieux de plusieurs fruits. Ils diffèrent simplement par la variété des fruits employés, la taille des morceaux et les proportions dans le mélange des différents fruits.

Tutti-frutti- und Obstkonserven für Salate enthalten eine herrliche Mischung verschiedenster Früchte. Sie unterscheiden sich voneinander nur in der Anzahl der verschiedenen Früchte in einer Konserve, der Konservengröße und in dem Verhältnis der Quantitäten der einzelnen Früchte zueinander.

Cocktail de frutas y frutas para ensalada enlatadas se hacen de una deliciosa combinación de varias frutas. Difieren solamente en el número de frutas usadas, el tamaño de los pedazos y la proporción de las frutas que se combinan.





APRICOTS



COCKTAIL



SALAD

# Canned Pears

Canned pears are the product of carefully ripened Bartletts, with all of the delightful aroma and flavor of the original fruit. Pear halves are the most popular form but they are also available quartered, diced and sliced.

Les poires en boîte sont des poires »Bartlett« soigneusement mûries, avec l'arôme et le parfum délicieux du fruit frais. Ces poires coupées en deux sont la forme la plus demandée; mais elles sont également disponibles en tranches, quartiers et dés.

Zur Konservierung werden gut ausgereifte Bartlettbirnen verwendet, die sich durch ihr herrliches Aroma und ihren delikaten Geschmack besonders auszeichnen. Am beliebtesten sind die Hälften, sie sind aber auch in Würfeln, Vierteln oder in Scheiben geschnitten erhältlich.

Las peras enlatadas es el producto de peras Bartletts, que han sido cuidadosamente maduras, y que conservan todo el aroma y sabor deliciosos de la fruta original. Las peras cortadas a la mitad so las más comunes pero también se encuentran cortadas en cuarterones, en cubos pequeños y en tajadas.

# Canned Figs

This exotic fruit provides dessert for a gourmet, especially when served on ice cream.

Pour un gourmet, ce fruit exotique sera un dessert raffiné, spécialement si le contenu de la boîte est servi avec de la crème glacée.

Diese exotische Frucht liefert ein Dessert für den Feinschmecker, ganz besonders wenn sie auf Eiscreme serviert wird.

Esta exótica fruta proporciona postres para un gastrónomo, especialmente cuando se sirve en ice cream.

# Canned Sweet Cherries

Sweet cherries are packed either with or without pits. Both the light colored and dark red varieties are popular.

Elles sont mises en boîte avec ou sans noyau. Qu'elles soient rouge clair ou rouge foncé, les deux variétés sont également populaires.

Man kann diese Kirschenkonserven entweder mit Kernen oder auch entkernt erhalten. Sowohl die weißen wie die roten Sorten sind sehr beliebt.

Las cerezas dulces se conservan tanto con hueso como sin él. Ambas variedades, las de color rojo clara y las de color rojo subido son muy conocidas.





PEAR HALVES



... FIGS



SWEET CHERRIES

# Canned Pineapple



Pineapple is a tropical fruit with a flavor unlike any other fruit. In addition to the slices and tidbits shown, canned pineapple is packed as half slices, broken slices, salad cuts, chunks, cubes, vertical cuts and in crushed style. Pineapple juice is a delightful drink or mixer just as it comes from the can.

L'ananas est un fruit tropical au parfum à nul autre pareil. En plus des tranches et des morceaux, illustrés ci-contre, les ananas en boîte sont souvent en demi-tranches, en tranches brisées, en morceaux pour salade, en gros morceaux, en cubes, coupés verticalement ou écrasés. Le jus d'ananas est une boisson délicieuse et, employé tel qu'il sort de la boîte, est excellent pour les mélanges.

Die Ananas ist eine tropische Frucht mit ganz einzigartigem Geschmack. Außer in ganzen Schnitten und Stücken, wie abgebildet, kommen sie auch in Halbschnitten, gerissenen Schnitten, Salatschnitten, gestückelt, gewürfelt, vertikal geschnitten und zerquetscht auf den Markt. Ananassaft ist ein herrliches Getränk und läßt sich auch gut mit anderen Getränken vermischen.

La piña es una fruta tropical y tiene un sabor que no se parece a ninguna otra fruta. Además de las rebanadas y de los trocitos que se ven en la muestra también se conserva en mitad de rebanadas, y en rebanadas quebradas, en corte de ensalada, en pedazos, en cubos, en cortes verticales, y rayada. El jugo de piña tal como viene en la lata es una deliciosa bebida y también es bueno para mezclarse.

# Canned Cranberries



Cranberries make bright, colorful sauces with a pungent flavor. Available in strained form with a jelly-like consistency or in whole berry form which is somewhat softer. A perfect companion for fish and meats, especially fowl.

Les airelles font des compotes brillantes et colorées au parfum piquant. On les met, en boîte, passées et avec une consistance de gelée, ou bien on laisse les baies entières qui sont un peu plus tendres. C'est un accompagnement parfait pour les poissons, les viandes et principalement la volaille.

Aus Preiselbeeren lassen sich hellrot gefärbte, äußerst schmackhafte Saucen herstellen. Man kann die Konserven mit durchgeseihten Beeren erhalten, Gelee-artig oder auch mit ganzen Beeren. Preiselbeeren passen ausgezeichnet zu Fisch und Fleisch, aber besonders zu Geflügel und Wild.

Los Arándanos hacen una brillante y colorida salsa que tiene un sabor picante. Puede obtenerse colado, con apariencia y consistencia de jalea o en forma de grano, que es un poco más suave. Es un perfecto acompañante para pezcado y para carnes, especialmente para aves de corral.

PINEAPPLE SLICES



PINEAPPLE TIDBITS



WHOLE...



...AND STRAINED CRANBERRIES



# Canned Apples

Excellent apple pie is made from canned sliced apples. Apple tarts are also delicious when made from canned apples. Or just as they come from the can the sliced apples are tasty, especially if eaten with cream!

Mises en boîte entières ou coupées en tranches, les pommes sont très utilisées en pâtisserie pour le tartes.

Elles sont également savoureuses, consommées »au naturel« telles qu'elles sortent de la boîte, avec de la crème.

Von konservierten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln lassen sich erstklassige Apfelkuchen backen. Ebenso liefert auch eine Apfeltorte mit konservierten Äpfeln zubereitet, einen köstlichen Nachtisch. Aber auch einfach aus der Konserve heraus, als Apfelkompott, und schon ganz besonders mit Sahne, bieten sie ein gutes schmackhaftes Gericht.

De manzanas enlatadas en rebanadas se hace excelente pie. Los pasteles de manzana son también deliciosos cuando se hacen de manzanas enlatadas. También son deliciosas las manzanas en rebanadas, tal como están en la lata, especialmente si se comen con crema!

# Canned Applesauce

Most canned applesauce is made from several varieties of apples, blended to bring forth the best characteristics of each variety.

La plupart de ces compotes sont faites avec un mélange de plusieurs variétés de pommes afin de faire ressortir les meilleures caractéristiques de chacune d'entre elles.

Für die meisten Konserven werden verschiedene Apfelsorten verwendet, so vermischt, daß die besten Merkmale der einzelnen Sorten aufs Vorteilhafteste ausgewertet werden.

La mayor parte del puré de manzana enlatado es hecho de varias clases de manzana, conviniéndose las mejores características de cada variedad.

# Canned Tart Cherries

Red tart pitted cherries have a number of uses. None, however, is so well known as the tasty, mouth watering cherry pie.

Les cerises aigres, rouges, dénoyautées ont de nombreux usages. Le plus connu de tous est la tarte aux cerises, pâtisserie délicieuse qui met l'eau à la bouche!

Für entkernte Sauerkirschen (Weichseln) kann man alle mögliche Verwendung finden. Ein guter Kirschenkuchen zum Beispiel, läßt einem doch wirklich das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Las cerezas rojas, ácidas, picadas, tienen muchos usos. Ninguno, sin embargo, es tan conocido por su sabor como el pie de cereza que hace agua la boca.







APPLES



APPLESAUCE

TART CHERRIES



# Dried Fruits



**Raisins** A pound of raisins, providing up to 1600 calories, is equal in nutrition to four pounds of fresh grapes. They supply instant energy, and important vitamins and minerals. Raisins are popular as a snacktime food, in home recipes and salads, and in raisin bread and other baked sweet goods.

Ils fournissent jusqu'à 1600 calories par livre, et ont un pouvoir nutritif-équivalent à 4 livres de raisins frais. Ils donnent une énergie instantanée ainsi que des vitamines et des sels. Ces raisins sont populaires pour les casse-croûtes, dans les préparations culinaires et les salades ainsi que dans le pain au raisins et la pâtisserie.

Rosinen, die ja etwa bis zu 1600 Kalorien pro Pfund enthalten, kommen 4 Pfund frischen Trauben an Nährwert gleich. Sie versorgen den menschlichen Körper sofort mit Energie, mit wichtigen Vitaminen und Mineralien. Rosinen sind als Imbiß und Leckerbissen beliebt, finden schon in Großmutters Rezepten fortwährend Verwendung, lassen sich in Salaten verwenden, zum Backen von Rosinenbrot und dann natürlich auch für alle möglichen Desserts.

Las pasas proveen hasta 1600 calorías por libra, lo que equivale en nutrición a cuatro libras de uvas frescas. Ellas proporcionan energías inmediatamente así como vitaminas y minerales. Las pasas se usan mucho como merienda o refacción, en recetas caseras y en ensaladas, así como en pan y otros pasteles.

**Prunes** The French prune is the most important commercial variety. The fruit is from medium to small in size but is unsurpassed in quality. The Imperial prune, less extensively grown, is large in size and of excellent quality.

Les pruneaux français sont la variété la plus répandue dans le commerce. Le fruit est de taille petite ou moyenne, mais de qualité inégalable. Le pruneau Impérial, moins cultivé, est de grande taille et d'excellente qualité.

Die „French“ (französische) Pflaume ist vom kommerziellen Standpunkt aus betrachtet die wichtigste Gattung. Die Früchte sind mittelgroß bis klein, aber einfach unerreicht an Qualität. Die „Imperial“-Pflaume wird weniger gezüchtet, ist groß und von ausgezeichneter Qualität.

La ciruela-pasa francesa es la variedad que tiene más importancia en el comercio. La fruta es de tamaño medio a pequeño pero es insuperable en calidad. La ciruela pasa Imperial cuyo árbol es menos desarrollado, es grande y de excelente calidad.





NATURAL  
SEEDLESS

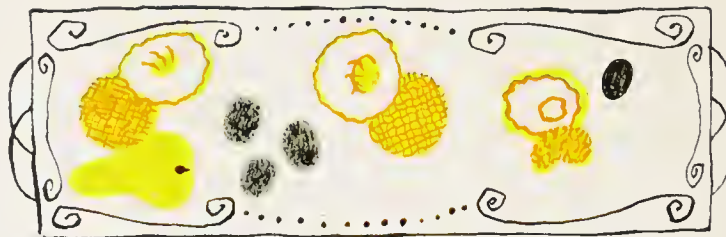


NATURAL GOLDEN



PRUNES

# Dried Cut Fruits



## Apricots

There are several popular varieties of apricots for drying. Blenheims are the best known and are grown in almost all apricot-producing areas. Moorpark runs heavily to the larger sizes and rank with the finest. Tiltons and Royals are other popular varieties.

Il y a plusieurs variétés populaires d'abricots à sécher. Le «Blenheim» est la plus connue et est cultivée dans presque toutes les régions à abricots. Le «Moorpark» est le plus gros et le plus lourd, il peut être rangé parmi les meilleurs. Les «Tiltons» et les «Royals» sont deux autres variétés populaires.

Es gibt verschiedene, sehr beliebte Sorten zum Trocknen. „Blenheims“ sind die bekanntesten und werden beinahe in allen Aprikosengegenden gezüchtet. „Moorpark“ ist eine größere Sorte und gehört in der Qualität zu den Besten. Auch „Tiltons“ und „Royals“ sind populäre Sorten.

Hay algunas variedades de albaricoques muy conocidas para secar. Blenheims es la más conocida y crece en casi todas las áreas que producen albaricoques. En la Moorpark se encuentran los tamaños más grandes y la mejor calidad. Tiltons y Royals son otras variedades muy conocidas.

## Apples

Most dried apples are made from the Gravenstein and Newtown varieties. In addition to the slices or rings shown they are available quartered.

La plupart des pommes séchées sont faites avec des «Gravenstein» et des «Newtown». En plus de la présentation, en tranches et en anneaux, illustrée ci-contre, on les trouve aussi en quartiers.

Für getrocknete Äpfel verwendet man meist „Gravenstein“- und „Newtown“-Äpfel. Man kann sie in Schnitten, Scheiben oder Vierteln erhalten.

La mayor parte de manzanas secas se hacen de las variedades Gravenstein y Newtown. Además de rabanadas o anillos que se muestran, se encuentran en cuarterones.

## Pears

The Bartlett pear is best for drying, becoming creamy white, almost translucent. Often eaten as a confection without cooking, when stewed they are an excellent dish for breakfast or dessert.

La «Bartlett» est la meilleure pour le séchage, devenant d'un blanc crémeux et presque translucide. Souvent mangées comme confiserie sans être cuites; cependant, cuites à l'étouffée elles sont un excellent plat pour le petit déjeuner ou comme dessert.

Die „Bartlett“ ist zum Trocknen die beste Sorte. Sie wird milchig-weiß und beinahe durchsichtig. Sie werden oft ungekocht, einfach als Süßigkeit gegessen, aber wenn man sie dünstet, ergeben sie einen ausgezeichneten Nachtisch.

Las peras Bartlett son las mejores para secar, se vuelven de un blanco cremoso casi transparente. A menudo se comen como confitura sin cocinar; estofadas son un excelente plato para el desayuno o para postre.

## Peaches

Most dried peaches are made from the yellow-fleshed Elberta and Lovell varieties, although some are made from the freestone Muir. Made from tree-ripened fruit, they are delicious and wholesome.

La plupart sont de la variété «Elberta» et «Lovell» à chair jaune. Cependant quelques-unes de ces pêches séchées sont faites avec des «Muir» à noyau non adhérent, qui ont mûri sur l'arbre; elles sont délicieuses et saines.

Die meisten gedörrten Pfirsiche werden aus den gelbfleischigen „Elberta“- und „Lovell“-Sorten hergestellt, obwohl manchmal auch die sich leicht vom Kern lösenden „Muir“ Verwendung finden. Man verwendet zum Trocknen immer baumgereifte Früchte, die wunderbar schmecken und sehr gesund sind.

La mayoría de duraznos secos son hechos de las variedades Elberta y Lovell, de carnaza amarilla aunque algunos son hechos de durazno prisco Muir. Hechos de fruta de arbol-sazón, son deliciosos y saludables.





APPLES



APRICOTS



PEARS



MIXED



PEACHES



## Tree Nuts

Nuts have a special place among foods. They are both tasty and nutritious. In candy, cakes and ice cream they give a delightful flavor. Yet as a food item of basic merit, they are eaten and enjoyed all over the world.

Elles occupent une place particulière dans l'alimentation. Elles sont à la fois savoureuses et nutritives. En confiserie, pâtisserie et dans les crèmes glacées elles ajoutent un délicieux parfum. Comme nourriture, elles sont mangées et appréciées dans le monde entier.

Nüsse haben ihre besondere Stellung unter den Nahrungsmitteln. Sie sind sowohl schmackhaft, als auch nahrhaft. Wo immer sie Verwendung finden, in Süßigkeiten, Kuchen oder mit Eiscreme, immer geben sie den Speisen einen ausgezeichneten Geschmack. Aber auch einfach als Nahrungsmittel von außerordentlichem Nährwert, werden sie auf der ganzen Welt gegessen und genossen.

Las nueces ocupan un lugar especial entre los alimentos. Son sabrosas y nutritivas. A los caramelos, pudines y ice cream les dan un sabor delicioso. Además se comen y se disfruta de ellas en todo el mundo como un artículo de alimento básico.





NONPAREIL



MISSION

ALMONDS



WALNUTS

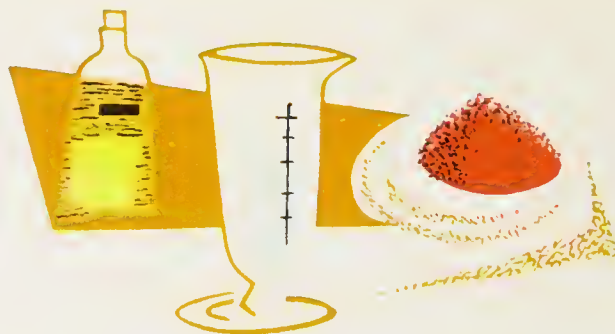
PECANS



FILBERTS



# Other Products



## Citrus Oils: Physical Characteristics

		Orange	Tangerine
Specific gravity	25/25°C	0.842—0.846	0.8454—0.8474
Refractive index	20°C	1.4723—1.4737	1.4734—1.4744
Optical rotation	25°C	94.0—99.0	90.1—93.0
Aldehyde (as decyl)		1.30 %—1.75 %	0.8 %—1.2 %
		Grapefruit	Lemon
Specific gravity	25/25°C	0.8510—0.8532	0.849—0.855
Refractive index	20°C	1.4746—1.4761	1.4738—1.4755
Optical rotation	25°C	91.2—93.0	57.0—65.6
Aldehyde (as decyl)		1.3 %—1.6 %	— —

## Concentrated Citrus Juices:

Canned concentrated citrus juices, which do not require refrigeration, are made from extracted fresh juices with which single strength juices may or may not be admixed. They are sufficiently processed by heat to assure preservation in hermetically sealed containers. They are prepared with or without a sweetening ingredient added, as may be desired. Concentrates in varying degrees are available, each of which, when reconstituted as directed, provide a palatable drink of single strength equivalent.

## Citrus Pectin:

A purified, powdered, carbohydrate product obtained from the dilute acid extract of the inner portion of the rind of citrus fruits. For convenience in preparing jellied food products, commercial pectin is standardized at 150 grade by addition of a small quantity of dextrose. Various types provide slow setting or rapid setting characteristics, as may be desired.

## Citrus Crystals:

This is a new product containing about 96 percent of the Vitamin C content of the fresh oranges or grapefruit from which it is concentrated. The crystals are vacuum packed, usually in one-pound cans, and are transported and stored at ambient temperatures. Each one-pound can of these crystals will make one gallon of ready to serve juice.



ORANGE



TANGERINE



GRAPEFRUIT



LEMON



CONCENTRATED  
ORANGE JUICE



PECTIN



CRYSTALS

# PRINCIPAL PRODUCING AREAS

## OF FRESH FRUITS FOR EXPORT

-  Apples
-  Pears
-  Grapes
-  Oranges
-  Grapefruit
-  Lemons





# MARKETING CALENDAR

## AMERICAN FRESH FRUITS FOR EXPORT

### PERIODS OF PRINCIPAL SHIPMENTS UNDER NORMAL CONDITIONS

	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN
<b>APPLES</b>												
Winesap												
Newtown												
York Imperial												
Delicious												
Golden Delicious												
Stayman												
McIntosh												
<b>PEARS</b>												
Bartlett												
Anjou												
Comice												
Nelis												
Bosc												
Hardy												
<b>GRAPES</b>												
Ribier												
Emperor												
<b>CITRUS (Calif.-Ariz.)</b>												
Lemon												
Valencia Orange												
Navel Orange												
Grapefruit												
<b>CITRUS (Florida)</b>												
Valencia Orange												
Parson Brown Orange												
Pineapple Orange												
Temple Orange												
Duncan Grapefruit												
Marsh Grapefruit												
Tangerine												
<b>CITRUS (Texas)</b>												
Grapefruit												

## BUYING GUIDES

Standards for all the fruit and fruit products illustrated in this booklet have been established by the U. S. Government, by States or by the industries themselves. With a few exceptions, the use of standards is optional. Buyers should know, however, that standards can be applied to their purchases and that their use will tend to facilitate transactions.

All of these standards cannot be described in this booklet, but any interested seller will furnish buyers with information on the standards for the products he sells. Naturally these standards are somewhat technical and will be properly understood only by those having a good knowledge of the product concerned.

A number of packers and shippers have developed individual standards for fruits and fruit products which are correlated with specific brands. These packers maintain their own quality control and deliver a uniform product. Upon request these packers will furnish buyers with descriptions of their standards and the brands to which they apply.

## STANDARDS

**FRESH FRUITS:** Standards for fresh fruits relating to general quality are commonly described as "grade", and those relating to freedom from decay, internal breakdown and the like, are known as "condition". Grade and condition often are evaluated together when inspection is made at time of packing. Grade does not change while fresh fruits are in storage but condition may change. A grade inspection is adequate to assure receipt of the product desired when shipment is made immediately after packing, but if shipment is made several weeks or months after packing, a condition inspection is desirable.

Some standards include a provision described as "standards for export". These provisions take into consideration the time and conditions of transport, and therefore, are considered more restrictive than the grade provisions alone. At the present time, standards for export are provided only for apples and California-Arizona oranges, lemons and grapefruit.

**CANNED FRUITS AND JUICES:** Standards for canned fruits and juices describe the quality requirements for the respective grade or quality levels. Among the principal factors considered in ascertaining the grade are color; absence of defects; character (tenderness and texture); uniformity of size, shape or symmetry; flavor; wholeness; degree of sweetness; consistency and finish. Not all of these factors apply to any one product. For a few products the drained weight of the fruit in the can is a factor of grade.

For some products different standards apply to different types. Standards also vary according to the style of pack. For example, standards for whole fruit are not the same as those for fruit that is halved, sliced, quartered, diced or crushed. Each of these styles has its own standards.

Generally the amount of sugar or sweetening in the liquid packing media of canned fruit is not a grade factor. Most packers use heavier sirup in the higher grades. With canned citrus juices, however, the Brix-acid ratio (or degree of sweetness) is an important requirement.

(Continued on page 46)

## CONSEILS AUX ACHETEURS

Pour tous les fruits la présente brochure illustre les principales normes qui leur sont applicables ainsi que leurs principales utilisations: ces normes ont été établies, pour le Gouvernement des Etats-Unis, par les Etats ou par les Producteurs et Industriels eux-mêmes. A quelques exceptions près, l'application de ces normes est facultative, mais les Acheteurs doivent cependant les connaître car elles peuvent être appliquées aux fruits qu'ils achètent et leur emploi facilitera les transactions.

Toutes ces normes ne peuvent être décrites dans cette brochure mais tout vendeur pourra indiquer à l'Acheteur intéressé les normes qui s'appliquent aux produits qu'il désire acquérir. Naturellement, elles sont quelque peu techniques et ne pourront être comprises que par ceux qui connaissent bien les produits en question.

Nombre de vendeurs et d'expéditeurs ont mis au point des normes pour chacun des fruits et de leurs différents traitements et propres à chaque marque déposée. Ces vendeurs assurent leur propre contrôle de qualité et livrent un produit uniforme. Sur demande, ils fourniront aux acheteurs des descriptions de leurs normes et des marques auxquelles elles se rapportent.

## NORMES

**FRUITS FRAIS:** Les normes relatives à la qualité générale des fruits frais sont communément appelées »grades«: celles se rapportant à l'état particulier du fruit, absence de défauts, état intérieur du fruit, etc. . . . sont appelées »Conditions« (état).

La »Catégorie« (grade) et »l'état« sont souvent évalué et jugés ensemble quand l'inspection est faite au moment de l'emballage. Le »Catégorie« ne change pas au cours de l'entreposage, mais »l'état« peut changer. Une inspection pour la »Catégorie« convient pour la réception des produits désirés, lorsque l'expédition a lieu immédiatement après l'emballage; mais si le produit doit être entreposé pendant quelques semaines ou quelques mois après l'emballage, une inspection par sondage pour la vérification de »l'état« s'impose.

Certaines normes contiennent une clause décrite comme »Normes pour l'exportation«. Ces clauses tiennent compte du temps et des conditions de transport et, par conséquent, sont considérées comme plus restrictives que les clauses de »grade« seules. A l'heure actuelle, les normes pour l'exportation n'existent que pour les pommes, les oranges, les citrons, et les pamplemousses de Californie et d'Arizona.

**FRUITS ET JUS EN BOITE:** Les normes relatives aux fruits en conserve et aux jus de fruits définissent les caractéristiques qualitatives des différentes »catégories«. Parmi les principaux éléments entrant en ligne de compte pour déterminer la »catégorie« citons: la couleur, l'absence de défauts, la fermeté et la composition de la chair du fruit, symétrie et uniformité de taille et de forme, saveur, perfection, degré de douceur, consistance et aspect.

Tous ces facteurs ne sont pas obligatoirement applicables à un seul produit. Pour certains produits en conserves, une des caractéristiques est le poids net des fruits après dessiccation.

Pour d'autres produits, différentes normes s'appliqueront suivant les différentes variétés. Ces normes varient également suivant la façon dont les produits

(Continued on page 46)



## RICHTLINIEN FÜR KÄUFER

Die amerikanische Regierung, die einzelnen Staaten und die Konservierungsindustrie selbst haben Normen für alle, in diesem Büchlein abgebildeten Früchte und Obstprodukte aufgestellt. Mit wenigen Ausnahmen ist der Gebrauch dieser Normen der freien Wahl überlassen. Nichtsdestoweniger sollten Käufer sich darüber klar sein, daß sie die Anwendung von Normen sehr wohl bei ihren Einkäufen verlangen können und daß dies natürlich den Geschäftsabschluß erleichtert.

Es wäre unmöglich, alle Normen in diesem Büchlein zu beschreiben, aber der Käufer kann vom Verkäufer jederzeit eine genaue Beschreibung der Normen für seine verschiedenen Produkte erhalten. Diese Normen sind etwas technisch in ihrer Ausdrucksweise und sind daher nur dem Fachmann verständlich.

Eine Anzahl von Firmen hat ihre eigenen Normen für Obst und Obstprodukte gewisser Sorten aufgestellt. Solche Firmen haben ihre eigene Qualitätskontrolle und liefern daher ein einheitliches Produkt. Sie würden auch etwaigen Interessenten auf Wunsch eine Beschreibung ihrer Normen für die einzelnen Qualitäten zur Verfügung stellen.

## NORMEN

**FRISCHE FRÜCHTE:** Normen für frische Früchte, die sich im allgemeinen auf die Qualität beziehen, werden gewöhnlich als „Klasse“ („grade“) und diejenigen, die sich auf Freisein von Fäulnis, von inneren Umsetzungen und auf Ähnliches beziehen, als „Zustand“ („condition“) bezeichnet. Wenn die Früchte während der Verpackung inspiziert werden, wird meist Klasse und Zustand zusammen bewertet. Während der folgenden Lagerung bleibt die Klasse immer dieselbe, der Zustand kann sich aber ändern. Eine Klassenkontrolle genügt daher, um den Erhalt eines gewünschten Produktes zu garantieren, wenn der Versand gleich nach der Verpackung bewerkstelligt wird; wenn Früchte aber erst mehrere Wochen oder Monate nach der Verpackung versandt werden, dann ist eine Zustandskontrolle ratsam.

Einige Normen enthalten noch besondere Vorschriften, die als „Normen für den Export“ bezeichnet werden. Diese Vorschriften berücksichtigen die Zeitspanne und Verhältnisse während des Transports und sind daher strenger als die einfachen Klassenvorschriften. Bis jetzt gibt es Exportvorschriften nur für Äpfel, Orangen (aus Kalifornien und Arizona), Zitronen und Pampelmusen.

**OBST- UND FRUCHTSAFTKONSERVEN:** Normen für Obst- und Fruchtsaftkonserven beschreiben die Qualitätsvorschriften für die verschiedenen Klassen oder Qualitäten. Unter die wichtigsten Faktoren, die bei der Qualifizierung Berücksichtigung finden, gehören: Färbung, Fehlerfreiheit, Beschaffenheit (Weichheit und Textur), Gleichmäßigkeit in der Größe, Form oder Symmetrie, Geschmack, Gesundheit, Süßegrad, Konsistenz und Ausführung. Es treffen aber nicht immer alle diese Faktoren auf ein jedes einzelne Produkt zu. Für einige Produkte gilt das Gewicht der Früchte in der Konserve ohne Saft als ein Klassenfaktor.

Bei gewissen Produkten werden verschiedene Normen für verschiedene Typen angewendet. Normen hängen auch von der Art der Konservierung ab. So sind zum

(Continued on page 47)

## COMPRANDO GUIAS

La clasificación de todas las frutas y productos de fruta ilustrados en este folleto han sido establecidas por el Gobierno de los Estados Unidos, por los Estados o por las mismas industrias. El uso de esas clasificaciones es opcional. Los compradores debieran saber, sin embargo, que las clasificaciones pueden ser aplicadas a sus compras y que su uso tiende a facilitar las transacciones.

No pueden describirse en este folleto todas esas clasificaciones, pero cualquier vendedor estará interesado en proporcionar a los compradores toda clase de información sobre los productos que vende. Naturalmente esas clasificaciones son un tanto técnicas y sólo podrán ser entendidas con propiedad por aquellos que conocen bien el producto a que se refiere.

Un buen número de empacadores y embarcadores han elaborado clasificaciones individuales para las frutas y para los productos de las frutas los que están correlacionados con marcas de fábrica específicas. Estos empacadores mantienen un control de su propia calidad y entregan un producto uniforme. Si se las solicita, ellos proporcionarán a los compradores descripciones de sus clasificaciones y de las marcas que les interese.

## CLASIFICACIONES

**FRUTAS FRESCAS:** Las clasificaciones para frutas frescas relativas a calidad general, son comunmente descritas como „grado“ y aquellas relacionadas con productos libres de deterioro, malogro interno y cosas similares, son conocidas como „condición“. Grado y condición a menudo se evalúan juntos cuando la inspección se hace al momento de empacarse. El grado no cambia mientras las frutas frescas están almacenadas pero la condición puede cambiar. Una inspección de grado es conveniente para asegurar el recibo del producto deseado cuando el embarque se hace inmediatamente después del empaque, pero si el embarque se hace algunas semanas o meses después del empaque, una inspección de condición es deseable.

Algunas clasificaciones incluyen una disposición descrita como „Regulaciones para exportación“. Esas disposiciones toman en consideración el tiempo y condiciones de transporte, y por eso son más restrictivas que las disposiciones de grado sólo. Por el momento sólo hay clasificaciones para manzanas y para naranjas, limones y grapefruits de California y de Arizona.

**FRUTAS Y JUGOS ENLATADOS:** Las clasificaciones para frutas y jugos enlatados describen los requerimientos de calidad para el grado respectivo o los niveles de calidad. Entre los principales factores para determinar el grado están el color, la ausencia de defectos, propiedades (suavidad y contextura), uniformidad en el tamaño, forma o simetría, sabor, que esté entero, grado de dulzura, consistencia y acabado. No todos esos factores son aplicables a cualquier producto. Para algunos pocos productos el peso neto de la fruta que contiene la lata es un factor de grado.

En algunos productos se aplica diferentes clasificaciones a los diferentes tipos. Las clasificaciones también varían de acuerdo al estilo del empaque. Por ejemplo, las clasificaciones para la fruta entera no son las mismas que aquellas para las frutas cortadas en mitad, en rebanadas, en cuarterones, en dados o machacadas. Cada uno de esos estilos tiene su propia clasificación.

(Continued on page 47)



**DRIED FRUITS;** Standards for dried fruits describe the quality requirements for various varietal types and subtypes, and styles. Important among the factors considered in ascertaining the grade are varietal similarity, color, maturity, absence of defects and moisture content. Size is not always a factor of grade, but may be determined at time of inspection and stated separately from the grade.

**NUTS:** Quality requirements are related primarily to varietal similarity, color, cleanliness, and freedom from defects. Size is not always a factor of grade, but is determined at time of inspection. Depending upon the nut and whether it is shelled or in-shell, size is expressed in count range per weight unit or in terms of shell diameter.

## FOOD PURITY

The purity of foods moving in interstate commerce in the United States, or imported from foreign countries, is governed by the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act and the regulations thereunder. This law is enforced by the Food and Drug Administration of the Department of Health, Education, and Welfare. The purpose of this law is to "prohibit the movement in interstate commerce of adulterated and misbranded foods, drugs, devices, and cosmetics".

An exception to this law is made in the case of items which are intended for export. Even in this instance, the law provides that the exception shall apply only if the commodity accords to the specifications of the foreign purchaser, is not in conflict with the laws of the country to which it is intended to be exported, and the packages are marked on the outside to show that they are intended for export.

The law and the regulations are designed to assure consumers of the receipt of clean, sound, wholesome foods under labeling which is not misleading in any particular. Under the authority of this law, standards of identity, quality, and fill of container have been established for five processed fruit products — canned apricots, canned cherries, canned peaches, canned pears, and canned fruit cocktail.

Controls are required by the law and regulations to insure that pesticide residues in or on fruit products do not present a hazard. Regulations require full label descriptions of the contents of the container, the amount present, and the name and address of the manufacturer, packer, or distributor.

The law also contains a provision that suppliers may guarantee to purchasers that the articles delivered are

sont débités, mis en boîte ou emballés. Par exemple, les normes pour les fruits entiers ne sont pas les mêmes que celles pour les fruits débités en tranches, ou quartiers, ou dés, ou écrasés. Chacun de ces genres exige ses propres normes.

D'une façon générale, on ne tient pas compte, pour déterminer la «catégorie» des fruits en conserves de la quantité de sucre ou d'édulcorant dissoute dans le sirop. La plupart des fabricants emploient un sirop plus concentré pour les «catégories» supérieures. Cependant, dans le cas des jus d'agrumes en boîte, le taux Brix-acide (ou degré de douceur) est une exigence importante.

**FRUITS SECS:** Les normes pour les fruits secs donnent les qualités requises pour établir la «Catégorie», il est important de tenir compte de: homogénéité de la variété, couleur, maturité, absence de défauts et degré d'humidité. La grosseur n'est pas toujours un des éléments de la «catégorie» mais peut être déterminée au moment de l'inspection et établie à part.

**NOIX:** Les principales qualités requises sont: similitude de couleur, propreté et absence de défauts. La grosseur n'est pas toujours un élément déterminant la «catégorie», mais est déterminée au moment de l'inspection. Quel que soit le genre de noix, qu'elle soit ou non dans sa coque, la grosseur est exprimée soit d'après le nombre de noix, par unité de poids, soit d'après le diamètre de la coque.

## PURETE DES ALIMENTS

La pureté des aliments voyageant entre Etats dans les Etats-Unis, ou importés de l'étranger est soumise à la loi Fédérale sur les Produits Alimentaires, Pharmaceutiques et Cosmétiques ainsi qu'aux règlements y afférents. Son application en est assurée par la division de l'Alimentation et Produits Pharmaceutiques du Ministère de l'Education, Santé et Bien-Etre. Le but de cette loi est de prohiber le transport entre Etats, dans des buts commerciaux, d'aliments, produits pharmaceutiques, d'appareils et cosmétiques falsifiés ou de marque trompeuses.

On fait exception à cette loi dans le cas où les articles sont destinés à l'exportation. Même dans ce dernier cas, la loi n'admet cette exception que si les articles, tout en répondant aux spécifications exigées par l'acheteur, ne sont pas en contravention avec les lois des pays de destination de ce produit et si les emballages portent des marques extérieures indiquant clairement que ces produits sont destinés à l'exportation.

Ces lois et règlements sont appliqués pour garantir au consommateur des aliments propres, sains, parfaits sous une étiquette sans équivoque. Aux termes de cette loi on a établi des normes d'identité, de qualité et remplissage des boîtes pour les cinq fruits suivants traités en boîte: abricots, cerises, pêches, poires et cocktails de fruits.

La loi et les règlements exigent des contrôles pour s'assurer qu'il n'existe pas de résidus dangereux, d'anti-parasites dans ou sur les fruits et dans leurs diverses préparations. Les règlements exigent que l'étiquette apposée sur les boîtes porte les descriptions du contenu des boîtes, la quantité, le nom et l'adresse du fabricant, emballer ou distributeur.

Beispiel die Normen für im ganzen konserviertes Obst anders, als die für Obst in Hälften, in Scheiben, in Vierteln, in Würfeln oder in zerquetschter Form. Jede dieser Konservierungsarten hat ihre eigenen Normen.

Im allgemeinen ist der Zuckergehalt oder was sonst zum Versüßen des flüssigen Teiles der Obstkonserve gebraucht wird, kein Klassifikationsfaktor. Die meisten Firmen verwenden einen ziemlich dickflüssigen Sirup von guter Qualität. Bei Zitrusssäften aber ist das Verhältnis von Brix-Säure (oder der Süßigkeitsgrad) ein wichtiger Punkt.

**DÖRROBST:** Normen für Dörrobst behandeln Qualitätsvorschriften für die verschiedenen Gattungstypen, Untertypen und Art der Zubereitung. Unter die Faktoren, die für die Klassifikation von Bedeutung sind, gehören: Gattungsgleichheit, Farbe, Reifegrad, Fehlerfreiheit und Feuchtigkeitsgehalt. Größe ist nicht immer ein Klassifikationsfaktor, kann aber bei der Kontrolle auch festgestellt und dann separat angeführt werden.

**NÜSSE:** Qualitätsvorschriften beziehen sich hauptsächlich auf Gattungsgleichheit, Farbe, Reinlichkeit und Fehlerfreiheit. Größe ist nicht immer ein Faktor, wird aber bei der Kontrolle festgestellt. Je nach der Nuß, oder ob sie geschält oder ungeschält ist, wird die Größe nach Stückzahl pro Gewichtseinheit oder nach dem Schalendurchmesser angegeben.

## REINHEIT DER NAHRUNGSMITTEL

Reinheit von Nahrungsmitteln im Innenhandel der Vereinigten Staaten, oder aus dem Auslande eingeführt, ist dem Bundesgesetz für Nahrungs-, Heil- und kosmetische Mittel und den auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Vorschriften unterworfen. Das Gesetz wird vom Amt für Nahrungs- und Heilmittel, des Ministeriums für Gesundheit, Erziehung und Volkswohlfahrt verwaltet. Der Zweck dieses Gesetzes ist, „den Innenhandel von verdorbenen und falsch beschrifteten Nahrungs- und Heilmitteln, Vorrichtungen und kosmetischen Mitteln zu untersagen“.

Das Gesetz macht eine Ausnahme für Produkte, die für den Export bestimmt sind. Aber auch in diesem Falle schreibt es vor, daß so eine Ausnahme nur gemacht werden kann, wenn die Ware mit den Spezifizierungen des ausländischen Käufers im Einklang ist, nicht mit den Gesetzen des Landes, für das sie bestimmt ist, im Widerstreit steht, und wenn die Verpackung eine klar leserliche Aufschrift trägt, daß die Ware für den Export bestimmt ist.

Das Gesetz und die Vorschriften haben den Zweck, für den Verbraucher den Empfang von reinen, guten und gesunden Nahrungsmitteln, unter Beschriftung mit genauer Inhaltsangabe, die in keiner Einzelheit irreführend sein darf, zu sichern. Auf Grund dieses Gesetzes wurden Normen für die Identität, Qualität und Füllung von Konserven für fünf konservierte Obstsorten — Aprikosen-, Kirschen-, Pfirsich-, Birnen- und Tutti-fruttikonserven — ausgearbeitet.

Kontrollen sind gesetzlich vorgeschrieben und die Vorschriften gewähren eine Garantie, daß Überreste von Insektenbekämpfungsmitteln sowohl innerhalb als auch an der Außenseite bei Obstprodukten kein Risiko darstellen. Eine Beschreibung des Inhalts der Konserve auf der Außenseite ist ebenfalls vorge-

(Continued on page 49)

Generalmente, la cantidad de azúcar o de dulce que contiene el líquido envasado con la fruta no es un factor. La mayoría de los empacadores usan jarabe grueso a grado muy alto. Con los jugos cítricos envasados, sin embargo, el grado de dulzura ~~no~~ es un requisito importante.

**FRUTAS SECAS:** Las clasificaciones para frutas secas describen los requisitos de calidad para las diversas variedades de tipos, subtipos y estilos. Entre los factores importantes considerados para determinar el grado hay varios similares a los otros, color, madurez, ausencia de defectos, y jugosidad que contienen. El tamaño no siempre es un factor de grado, pero puede ser determinante en el momento de la inspección, separadamente del grado.

**NUECES:** Los requisitos de calidad tienen alguna semejanza a los anteriores, principalmente en cuanto al color, limpieza y ausencia de defectos. El tamaño no es siempre un factor de grado, pero es determinante en el momento de la inspección. Dependiendo la clasificación de su tamaño ya sea sin cáscara o en ella pues se toma en consideración el peso por unidad y el diámetro de la cáscara, respectivamente.

## PUREZA DE LOS ALIMENTOS

La pureza de los alimentos en el intercambio comercial entre los estados de los Estados Unidos, o de los importados de países extranjeros está regida por la Federal Food, Drug, and Cosmetic Act y sus regulaciones están bajo su control. Esta ley está reforzada por la Food and Drug Administration of the Department of Health, Education, and Welfare. El propósito de esta ley es “prohibir que en el comercio entre los estados circulen alimentos, drogas, artefactos y cosméticos adulterados o de mala calidad”.

Se hace una excepción de esta ley en los artículos que se hacen con fines de exportación. Aún en este caso, la ley estipula que la excepción debe ser aplicada solamente si el artículo se ajusta a las condiciones del comprador extranjero y no está en contra de las leyes del país a donde será exportado, y los envases tienen una marca afuera en donde se expresa que son para exportación.

La ley y las regulaciones tienen el propósito de asegurar a los consumidores alimentos limpios, sanos y saludables, amparados por una etiqueta que no engaña en ningún caso.

Bajo la autoridad de esa ley, las clasificaciones de identidad, calidad, y contenido del envase han sido establecidos para cinco productos de frutas enlatados, albaricoques enlatados, cerezas enlatadas, duraznos enlatados, peras enlatadas, y cocktail de frutas enlatado.

Esta ley requiere controles y regulaciones para asegurar que la fruta está libre de toda contaminación. Las regulaciones exigen que en las etiquetas figure una descripción completa del contenido, la cantidad, el nombre y dirección del fabricante, empacador o distribuidor.

(Continued on page 49)



not adulterated or misbranded within the meaning of the statute, or are not those which may not otherwise be introduced into interstate commerce.

## PRECAUTIONS

Since there are wide differences in qualities of packs and in standards for grades of the various fresh, canned and dried fruits exported from the United States, foreign buyers should include all relevant requirements in their purchase agreements in order to insure receipt of the anticipated product. If inspection is to be performed, the name of the inspecting agency, and the time and place of inspection should be specified.

## ADDITIONAL INFORMATION

This booklet has been prepared as a guide for foreign buyers of U. S. fresh, canned and dried fruits, and tree nuts. Prospective foreign buyers desiring additional information may address their inquiries to the:

Fruit and Vegetable Division  
Foreign Agricultural Service  
United States Department of Agriculture  
Washington 25, D. C., U. S. A.

La loi prévoit également que les fournisseurs peuvent garantir aux acheteurs que les produits livrés ne sont pas falsifiés ou faussement dénommés dans le sens des lois en vigueur, ou ne sont pas de ces produits qui ne pourraient pas être introduit d'une autre façon dans le commerce entre les Etats.

## AVERTISSEMENT

La qualité des fruits frais, en conserve ou séchés exportés des Etats-Unis, varie considérablement suivant les normes imposées pour l'emballage et le classement dans les différentes »catégories«: aussi, les acheteurs des pays étrangers ont intérêt à inclure dans leur contrats d'achats toutes les normes prévues pour chaque produit afin d'être assurés à l'avance de recevoir exactement le produit commandé. Si une inspection est nécessaire, le nom de l'organisme, le moment et le lieu de cette inspection devront être spécifiés.

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Cette brochure a été établie pour servir de guide aux acheteurs étrangers désirant se procurer aux Etats-Unis des fruits frais, en conserves, ou séchés ainsi que des noix. Les acheteurs étrangers intéressés et désirant des informations complémentaires peuvent adresser leurs demandes à:

Fruit and Vegetable Division  
Foreign Agricultural Service  
United States Department of Agriculture  
Washington 25, D. C., U. S. A.

This booklet was printed in Austria under the provisions of Section 104 (a), Public Law 480, 84th Congress, 1st Session, as amended, for market development abroad. It was prepared specifically for the use of foreign importers.



INFO



schrieben, ebenso auch die Angabe von Namen und Adresse des Fabrikanten, des Verpackers oder Zwischenhändlers.

Das Gesetz enthält auch einen Paragraphen, demzufolge es dem Lieferanten freisteht, dem Verbraucher eine Garantie zu geben, daß die Ware im Sinne der Statuten weder verdorben noch auch irreführend beschriftet ist, oder daß es nicht Ware sei, die auch aus sonstigen Gründen nicht im Innenhandel verwendet werden dürfte.

### VORSICHTSMASSENREGELN

Da große Unterschiede in der Qualität der Verpackungen und in den Normen für die verschiedenen Klassen der frischen, konservierten und getrockneten Früchte, die aus den Vereinigten Staaten exportiert werden, bestehen, so wäre es für den ausländischen Käufer ratsam, alle einschlägigen Spezifizierungen im Kaufvertrag anzuführen, um den Empfang, einer seinen Erwartungen entsprechenden Ware, zu gewährleisten. Falls eine Kontrolle notwendig erscheint, dann sollte sowohl der Name des Prüfers, als auch Zeitpunkt und Örtlichkeit für die Inspektion festgesetzt werden.

### WEITERE AUSKÜNFTE

Dieses Büchlein soll ausländischen Käufern von amerikanischen, frischen, konservierten und getrockneten Früchten und von Nüssen einige Richtlinien geben. Ausländische Käufer, die noch weitere Auskünfte erhalten möchten, können ihre Anfragen an die folgende Adresse richten:

Fruit & Vegetable Division  
Foreign Agricultural Service  
United States Department of Agriculture  
Washington 25, D. C., U. S. A.

La ley también contiene una cláusula que estipula que los vendedores deben garantizar a los compradores que los artículos entregados no están adulterados y que no son de inferior calidad a la convenida, o, que no son de aquellos artículos que no deben ser introducidos en el comercio entre los estados.

### PRECAUCIONES

Toda vez que hay gran diferencia en la calidad de empaques y en las clasificaciones para establecer los grados de las diferentes frutas enlatadas y secas que se exportan de los Estados Unidos los compradores extranjeros debieran incluir en sus contratos de compra todas las estipulaciones apropiadas para asegurarse anticipadamente el recibo del producto deseado. Si la inspección se hace cumplir, el nombre de la agencia inspectora, y el tiempo y lugar de la inspección debieran ser especificados.

### INFORMACION ADICIONAL

Este folleto ha sido preparado para que sirva de guía a los compradores extranjeros de frutas frescas, enlatadas y secas y árboles de nueces de los Estados Unidos. Los presuntos compradores extranjeros que deseen información adicional pueden dirigir sus solicitudes a:

Fruit and Vegetable Division  
Foreign Agricultural Service  
United States Department of Agriculture  
Washington 25, D. C., U. S. A.



